

Urodzony w roku 1968 roku w Siedlcach, z wykształcenia filozof, karierę zawodową jako kucharz zaczynał w warszawskim Hotelu Bristol. Członek Fundacji Klubu Szefów Kuchni, był pierwszym trenerem Kulinarnej Reprezentacji Polski Juniorów, jako juror uczestniczył w wielu konkursach i pokazach kulinarnych. Na stanowisku szefa kuchni pracował w restauracji Hotelu Sheraton w Warszawie, oraz w Szanghaju, gdzie przez dwa lata prowadził restauracje Hunters i Tropicana. W latach 2000-2004 jako asystent Kurta Schellera pracował w restauracji hotelu Rialto (Warszawa).

Obecnie Adama Chrząstowskiego spotkać można najczęściej w Krakowie, gdzie gotuje i prowadzi restaurację Ancora, dwukrotnie (2008, 2009) wyróżnioną rekomendacją przewodnika Michelin. Publiczności telewizyjnej znany jest jako autor programu „Adam po pracy", którego cztery serie emitowane były na antenie Kuchni.TV. Ogromną popularnością cieszą się jego warsztaty kulinarne oraz autorski blog.

Nie tylko wieloletnie doświadczenie w kuchni, ale też ogromna pasja i kreatywność Adama Chrząstowskiego sprawiają, że realizowane z jego udziałem kulinarne warsztaty, konsultacje i eventy cieszą się ogromną popularnością.
Możliwości współpracy z Szefem kuchni jest wiele - zapraszamy do współpracy z Adamem firmy, organizujące:

- kulinarne i gastronomiczne eventy
- pokazy gotowania
- firmowe warsztaty kulinarne
- konferencje
- konsultacje dla restauratorów
- kulinarne programy tv

Czekamy na Państwa pytania i propozycje współpracy